

## Sapins au sapin



Recette de Julie Aubé et photo de Rachel Ouellette

Rendement: Environ 40-60 biscuits (selon la taille de votre emporte-pièce)

### Ingrédients

1 tasse (250 ml) de beurre non salé à température ambiante

¾ tasse (175 ml) de sucre d'érable

1 œuf battu

2 ¼ tasses (560 ml) de farine blanche non-blanchie

½ tasse (125 ml) de farine de sarrasin

2 c. à thé (10 ml) de sapin frais haché très finement

¼ c. à thé (1 ml) de sel

### Préparation

1. Dans un grand bol, crémiser le beurre et le sucre à la spatule.
2. Ajouter l'œuf et fouetter pour bien l'incorporer.
3. Ajouter les farines, le sapin et le sel, puis mélanger avec les mains jusqu'à homogénéité.
4. Façonner la pâte en disque, l'emballer dans une pellicule plastique de réfrigérer 30 minutes.

# CARIBOU

5. Préchauffer le four à 160°C (325°F) et tapisser deux plaques de papier parchemin ou d'un tapis réutilisable.
6. Fariner le plan de travail et étendre la pâte à biscuit à l'aide d'un rouleau à pâtisserie jusqu'à environ 5 mm d'épaisseur.
7. Découper les biscuits avec un emporte-pièce en forme de sapin et les transférer sur la première plaque est laissant 1-2 cm entre eux.
8. Cuire environ 12-14 minutes, où jusqu'à ce que les bords soient dorés.
9. À la sortie du four, transférer délicatement les sapins cuits sur une grille de refroidissement à l'aide d'une spatule plate. (Procéder délicatement : chaud, les biscuits sont encore fragiles, mais ils se raffermissent en refroidissant).
10. Re-bouler les retailles de la pâte et répéter les étapes 6 à 9 jusqu'à ce que toute la pâte soit utilisée.

## Quelques petites astuces:

- Il est possible d'opter pour des pousses de sapin séchées que l'on se procure auprès des cueilleurs ou auprès des boutiques et épiceries qui offrent leurs produits. Comme pour les fines herbes, on met un peu moins de la version séchée que de la fraîche.
- On peut aussi troquer le sapin pour du romarin, frais ou séché, selon le même raisonnement.